

Tart coklat susu, jahe & jeruk nipis

Ingrédients

- 60g mentega lembut
- 90g gula halus
- 30g bubuk almond
- 160g tepung
- 50g maizena
- 360g coklat susu dengan minimum 40% kakao
- 165g krim cair keseluruhan
- 9g jahe segar

Préparation

1. Resep baru untuk tart coklat, tetapi dengan sentuhan orisinalitas kali ini, karena saya menambahkan jahe dan sedikit jeruk nipis.
2. Resepnya sangat mudah, hanya kulit manis dan ganache dan selesai!
3. Yang penting dalam tart ini adalah menggunakan coklat susu dengan persentase kakao yang tinggi (saya menggunakan Bahibé dari Valrhona dengan 46% kakao) agar hasilnya tidak membuat enek Peralatan: Cincin panjang De Buyer Loyang berlubang Gilingan adonan Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Bahibé dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Waktu persiapan: 35 menit + 20 menit pemanggangan Untuk 6 hingga 8 orang: Kulit manis almond: 1 telur () mentega lembut gula halus bubuk almond tepung maizena Kulit 1/2 jeruk nipis Campurkan mentega yang sudah lembut dengan gula halus, kulit jeruk nipis, dan bubuk almond.
5. Ketika campuran sudah homogen, tambahkan telur kemudian tepung dan maizena.
6. Campurkan cepat untuk mendapatkan bola adonan yang homogen, kemudian bungkus adonan dan masukkan ke dalam lemari es selama minimal 1 jam.
7. Selanjutnya, gilas adonan setebal 2 hingga 3mm, dan lapisi cincin kemudian masukkan adonan ke dalam lemari es minimal 2 jam (atau di dalam freezer selama 30 menit).
8. Kemudian, panggang dasar tart pada suhu 170°C selama sekitar 20 menit (adonan harus berwarna keemasan), kemudian biarkan mendingin.
9. Ganache coklat susu, jahe, jeruk nipis: coklat susu dengan minimum 40% kakao krim cair keseluruhan jahe segar Kulit satu jeruk nipis Lelehkan coklat.
10. Panaskan krim dengan jahe yang sudah dipotong halus, kemudian tuangkan sedikit demi sedikit ke dalam coklat sambil diaduk setelah setiap penambahan.
11. Tambahkan kulit jeruk nipis (sisihkan sedikit untuk hiasan) kemudian proses ganache dengan blender tangan.
12. Tuangkan segera ke dalam dasar tart yang sudah dingin, kemudian biarkan mengkristal (jika memungkinkan pada suhu kamar, jika tidak ingat untuk mengeluarkannya dari lemari es setidaknya 45 menit sebelum penyajian, tart akan lebih beraroma ketika tidak dingin).
13. Ketika ganache sudah mengkristal, tambahkan sedikit kulit, kemudian nikmatilah!